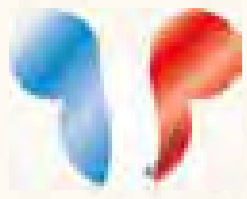


# BISTROT CHEZ RÉMY



Réservation recommandée au / Reservation recommended on +33 (0)1 60 30 40 50

## Menu Rémy 34 €

Entrée et Plat (boisson non comprise)

## Menu Émile 42 €

Entrée, Plat et Dessert  
Vins compris 57 €

### Entrées

Salade mélangée, Cantal, tomates confites, œuf poché, radis croquants et vinaigrette aux saveurs du potager  
ou Soupe de saison à La Vache qui rit® et fines herbes

### Plats

Pièce de bœuf grillée, ratatouille et frites  
Sauce au choix : Chef, Moutarde de Meaux et Estragon, Brie ou Béarnaise  
ou Cabillaud rôti, ratatouille, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et sauce au beurre blanc  
ou Navarin de légumes au tofu

### Desserts

Suggestion du moment  
ou Mousse au chocolat  
ou Salade de fruits (sans sucres ajoutés)  
ou Tartelette aux pommes  
ou Tiramisù

## Menu Petit Chef 20 €

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert  
et Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange\*  
ou Pomme\* ou Lait (20 cl)

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande  
et en remplacement du produit proposé

### Entrées

✓ Soupe de courgette à La Vache qui rit®  
ou Rillettes de poulet et ses toasts

### Plats

Sauté de poulet à la crème, ratatouille et frites  
ou Linguine à la sauce tomate et ratatouille

### Desserts

L'éclair de Rémy au chocolat et à la noisette  
ou Fromage blanc aux fruits (sans sucres ajoutés)

## Menu Disney Check

✓ Soupe de courgette à La Vache qui rit®  
✓ Linguine à la sauce tomate et ratatouille  
Fromage blanc aux fruits (sans sucres ajoutés)  
Vittel® (33 cl)

Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes  
et est faible en graisses saturées.

## Menu Linguini 50 €

Entrée et Plat (boisson non comprise)

## Menu Gusteau 63 €

Entrée, Plat et Dessert  
Vins compris 78 €

### Entrées

Pâté en croûte de canard aux pistaches et trompettes, confit de vin de Chinon  
ou Soupe de saison à La Vache qui rit® et fines herbes

### Plats

Filet de bœuf (250 g environ), ratatouille et frites  
Sauce au choix : Chef, Moutarde de Meaux et Estragon, Brie ou Béarnaise  
ou Filet de bar, ratatouille, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, cèpes, sauce beurre blanc badiane  
ou Cocotte de ravioles aux herbes et tomates confites, huile des Baux de Provence et sauge fraîche, accompagnée de ratatouille

### Fromage ou Dessert

Délice de fromage truffé :  
Brie de Meaux au lait cru, agrémenté de fromage double crème et de truffe d'été  
ou Tarte Tatin tiède à la crème d'Isigny

## Menu Petit Gourmet 36 €

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert  
et Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange\*  
ou Pomme\* ou Lait (20 cl)

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande  
et en remplacement du produit proposé

### Entrées

Assiette de saumon fumé, La Vache qui rit® et toast  
ou Soupe de courgette à La Vache qui rit®

### Plats

Pièce de bœuf grillée, sauce aux champignons de Paris et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive  
ou Cabillaud rôti, sauce tomate et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

### Desserts

Mousse au chocolat  
ou Salade de fruits (sans sucres ajoutés)

## Menu Disney Check

✓ Soupe de courgette à La Vache qui rit®  
Cabillaud rôti, sauce tomate  
et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive  
Salade de fruits (sans sucres ajoutés)  
Vittel® (33 cl)

Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes  
et est faible en graisses saturées.

## Rémy Menu € 34

Starter and Main Course (drink not included)

## Émile Menu € 42

Starter, Main Course and Dessert  
Wine included € 57

### Starters

Mixed greens, Cantal, tomato confit, poached egg, crunchy radishes and vegetable vinaigrette  
or Seasonal soup with The Laughing Cow® and mixed herbs

### Main Courses

Grilled Steak, ratatouille and French fries  
Choice of sauce: Chef, Meaux Mustard and Taraggon, Brie or Béarnaise  
or Roasted Cod Fish, ratatouille, crushed potatoes, with olive oil and a beurre blanc sauce  
or Vegetable and tofu navarin

### Desserts

Suggestion of the moment  
or Chocolate Mousse  
or Fruit Salad (no added sugar)  
or Apple Tart  
or Tiramisù

## Little Chef Menu € 20

For children aged from 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert  
and Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange\*  
or Apple\* or Milk (20 cl)

An alternative cold drink (25 cl) may replace  
a similar item on request

### Starters

✓ Courgette soup with The Laughing Cow®  
or Chicken rillettes with toast

### Main Courses

Sautéed chicken in cream, ratatouille and French fries  
or Linguine Pasta with tomato sauce and ratatouille

### Desserts

Rémy's chocolate and hazelnut éclair  
or Fromage blanc with fresh fruit (no added sugar)

## Disney Check Menu

✓ Courgette soup with The Laughing Cow®  
✓ Linguine Pasta with tomato sauce and ratatouille  
Fromage blanc with fresh fruit (no added sugar)  
Vittel® (33 cl)

This menu (without substitution) contains at least  
2 servings of fruits and vegetables and is low in saturated fats.

## Linguini Menu € 50

Starter and Main Course (drink not included)

## Gusteau Menu € 63

Starter, Main Course and Dessert  
Wine included € 78

### Starters

Duck, pistachio and horns of plenty pâté en croûte with Chinon wine jelly  
or Seasonal soup with The Laughing Cow® and mixed herbs

### Main Courses

Beef Fillet (approximately 250g), ratatouille and French fries  
Choice of sauce: Chef, Meaux Mustard and Taraggon, Brie or Béarnaise  
or Sea bass Fillet, ratatouille, crushed potatoes with olive oil, porcini mushrooms, star anise beurre blanc sauce  
or Cocotte of herb and sun-dried tomato ravioli, dressed with Baux de Provence olive oil and fresh sage, ratatouille

### Cheese or Dessert

Cheese delight with truffle:  
Raw milk Brie de Meaux, topped with double-cream cheese and summer truffles  
or Warm Tarte Tatin with Isigny cream

## Little Gourmet Menu € 36

For children aged from 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert  
and Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange\*  
or Apple\* or Milk (20 cl)

An alternative cold drink (25 cl) may replace  
a similar item on request

### Starters

Smoked salmon, The Laughing Cow® and toast  
or Courgette soup with The Laughing Cow®

### Main Courses

Grilled beef with portobello mushroom sauce and crushed potatoes with olive oil  
or Roasted Cod Fish, tomato sauce and mashed potatoes with olive oil

### Desserts

Chocolate Mousse  
or Fruit Salad (no added sugar)

## Disney Check Menu

✓ Courgette soup with The Laughing Cow®  
Roasted Cod Fish, tomato sauce  
Fruit Salad (no added sugar)  
Vittel® (33 cl)

This menu (without substitution) contains at least  
2 servings of fruits and vegetables and is low in saturated fats.

## Sélection de boissons

### Selection of Drinks

Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres,  
Coca-Cola Cherry..... (33 cl) 5,10 €  
Fanta orange, Sprite Original..... (33 cl) 5,10 €  
Fuze Tea Pêche Intense..... (25 cl) 4 €  
Minute Maid Orange\*, Pomme\* ou Ananas\*..... (20 cl) 4,60 €  
Orange\*, Apple\* or Pineapple\*  
Vittel®..... (50 cl) 4 €..... (100 cl) 5 €  
S.Pellegrino®,  
Perrier® Fines Bulles..... (50 cl) 4,50 €..... (100 cl) 5,50 €  
Perrier®..... (33 cl) 4 €

## Sélection de vins

### Selection of Wines (75 cl)

Cuvée Bistrot Chez Rémy - Saint-Émilion AOC..... 37 €  
Bordeaux AOC - Mouton Cadet  
Baron Philippe de Rothschild..... 37 €  
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC  
Les Belles Roches - P. Aegerter..... 37 €  
Bourgogne AOC - Chardonnay  
La Chablisienne..... 37 €  
Sancerre AOC - Château de Sancerre  
Sauvignon blanc..... 43 €  
Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty..... 37 €

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,  
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.  
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.



Le paiement sans contact sera encouragé  
Contactless payment will be encouraged



Consultez le menu  
Check out our menu



## Anniversaire 35 €

Célébrez votre anniversaire en notre  
compagnie et commandez votre dessert  
d'anniversaire en début de repas !  
Dessert jusqu'à 8 personnes

## Birthday € 35

Celebrate your birthday with us. Don't  
forget to order your birthday dessert  
before your meal !  
Dessert for up to 8 people

✓ Suggestion végétarienne  
Vegetarian suggestion

\*Jus à base de concentré de fruits  
Made from concentrated fruit juices

Prix nets.  
Tax included.

